

Dark Bohemian Lager

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **33.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (69%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (13.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (6.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4.5 %